



**CORDERO SELLADO**  
**SOPA FRÍA DE MAIZ & QUINOA • HOJAS SILVESTRES**

*Colomé*  
DESDE  
1831

HIGH ALTITUDE VINEYARDS  
SALTA  
ARGENTINA

Colomé  
DENDE  
1831

HIGH ALTITUDE VINEYARDS  
SALTA  
ARGENTINA

## CORDERO SELLADO

### SOPA FRÍA DE MAÍZ & QUÍNOA • HOJAS SILVESTRES

APRIL 17th

MALBEC  
WORLD  
DAY

#### INGREDIENTES (Rinde 4)

- 4 lomos de cordero, limpios.
- 1 cabeza de ajo, partida horizontalmente.
- Aceite de oliva para freír/rehogar
- Sal marina y pimienta negra recién molida

#### PARA LA SOPA FRÍA DE MAÍZ Y QUÍNOA

- 50 g (1.7 oz) butter
- 50 gr de manteca
- 1 cebolla blanca, picada
- 2 dientes de ajo, pelados y en rodajas
- 6 choclos amarillos
- 50 cc de vinagre de alcohol
- 150 gr de quínoa blanca, bien lavada.\*
- 300 cc de caldo de vegetales
- 1 hoja de laurel
- Hojas frescas de albahaca y huacatay (puede ser reemplazado por menta)
- Muña muña, hidratada (puede ser reemplazada por perejil)
- Sal marina y pimienta negra recién molida

#### PARA LA SALSA TINTA

- ½ cebolla blanca, picada en pluma
- 1 zanahoria, cortada en rodajas
- ½ blanco de puerro – picado
- 1 cda de semillas de comino
- 2 cda de pimentón
- 300 cc de fondo de cordero
- 200 cc de vino Colomé Estate
- 30 gr de manteca
- 20 gr de miel de abeja



Colomé  
DEDE  
1831

HIGH ALTITUDE VINEYARDS  
SALTA  
ARGENTINA

## CORDERO SELLADO SOPA FRÍA DE MAIZ & QUINOA • HOJAS SILVESTRES

### PROCEDIMIENTO

Sazone con sal y pimienta los lomos de cordero.

En una sartén con aceite de oliva, dore la carne con una pizca de sal, agregue 1/2 cabeza de ajo y lleve a horno por 8-9 minutos.

Hierva los choclos en abundante agua durante 7 minutos. Retire y coloque en agua helada para detener la cocción, desgrane cada mazorca.

Sofría la cebolla y el ajo en una sartén medianamente caliente con una cucharada de manteca durante 5 minutos hasta que se ablanden. Sazonar, luego agregar los granos de choclo previamente cocidos, y cocinar 3 minutos más.

Colocar la preparación en una licuadora, agregar 200 cc de agua, y licuar hasta quedar homogéneo. Colar el licuado, agregar el vinagre de alcohol. Reservar en heladera.

En un cacerola llevar a ebullición el caldo de verduras, agregar una hoja de laurel y la quínoa previamente lavada (\*). Cocinar hasta que el grano de quínoa quede transparente y visualice un anillo alrededor de los granos. Colar, dejar enfriar. Reservar.

En una cacerola con aceite de oliva, sofreír cebolla, zanahoria y puerro. Agregar las especias, cocinar durante 5 minutos y agregar el vino tinto. Dejar que evapore el alcohol y agregar el fondo de cordero. Cocinar hasta que reduzca a la mitad de líquido. Colar la salsa y poner a calentar nuevamente agregándole manteca y miel.

Sacar los lomos del horno y colocarlos en la salsa caliente recubriendo toda la superficie. Retirar los lomos y dejar reposar 3 minutos para que se estabilicen los jugos de la carne. Luego cortar cada porción en 3 piezas de manera diagonal.

Para servir, cubra el fondo de un plato con la sopa de maíz, agregue una cucharada de quínoa, y gotas de salsa tinta. Esparza hojas de albahaca, huacatay y muña muña. Coloque los trozos de lomo, espolvoree con sal marina. Sirva.

(\*). Lavar la quínoa en agua corriente hasta que no le salga espuma (saponina), revisar si no tiene ningún desecho o piedrita.

A disfrutar!

APRIL 17th

MALBEC  
WORLD  
DAY

